

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Mai 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Silvio Orro

Risotto „Wald & Wiese“ mit Frankfurter Grie Soß, Rote-Bete-Heidelbeer-Creme, Wildkräutern, Pilzen und Petersilienwurzel-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risotto-Reis (Carnaroli)
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 60 g Parmesan
 30 g Butter
 225 ml Pilzfond
 250 ml Gemüsefond
 70 ml trockener Weißwein (Riesling)
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Pilzfond in einem Topf erwärmen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit ca. 1 Teelöffel Butter anbraten. Reis dazugeben und mit heißem Pilzfond aufgießen. Alles zusammen aufkochen lassen, dann Weißwein hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 20-25 Minuten köcheln lassen. Gegenlicht schwenken, aber nicht rühren. Bei Bedarf etwas Wasser oder mehr Fond zugeben. Parmesan reiben. Wenn der Reis gar und die Flüssigkeit verkocht ist von der Flamme nehmen und Parmesan und restliche Butter hinzugeben. Risotto abgedeckt für ca. 2 Minuten ziehen lassen und dann vorsichtig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**PROFI
TIPP**

Das Risotto nicht konstant rühren, damit der Reis nicht an Stärke verliert und das Korn Zeit hat durchzuziehen.

Für die Frankfurter Grie Soß:

150 g Grüne-Sauce-Kräuter (Pimpinelle, Petersilie, Kerbel, Kresse, Schnittlauch, Sauerampfer, Boretsch)
 50 ml Gemüsefond
 ½ TL Natron

Fond in einem Topf erwärmen. Alle Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit Natron und warmen Fond in einen Mixer geben und anschließend unter das fertige Risotto rühren.

Für die Rote-Bete-Heidelbeer-Creme:

1 kleine vorgegarte Rote Bete
 125 g Heidelbeeren
 1 EL Rote-Bete-Pulver

Heidelbeeren abbrausen und trockentupfen. Einige Heidelbeeren für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Beeren, Rote Bete und Rote-Bete-Pulver cremig pürieren.

Für die Wildkräuter:

25 g Wildkräutermischung mit Kresse und essbaren Blüten
 1 Zitrone
 5 g Pinienkerne
 1 TL Olivenöl

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten. Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Wildkräuter mit 1 Teelöffel Zitronensaft und Olivenöl vermengen und als Garnitur verwenden.

Für die Pilze: Goldkämpchen und Samthauben ggf. putzen und in etwas Butter anbraten. Mit Salz würzen. Zitronenseitlinge ggf. putzen und roh als Garnitur verwenden.

40 g Samthauben, alternativ
Buchenpilze

20 g Goldkämpchen, alternativ andere
kleine Pilze

10 g Zitronenseitlinge, alternativ andere
kleine Pilze

Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Für die Petersilienwurzel-Chips: Petersilienwurzel schälen und mit dem Gemüseschäler in feine Streifen schneiden. Auf ein Küchenpapier legen. Fett in der Fritteuse erhitzen und die Petersilienwurzelstreifen goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und direkt salzen.

2 Petersilienwurzeln
Neutrales Öl, zum Frittieren
Feines Salz, zum Würzen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.